



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI TUZLU ÇÖREK

125 gram margarin
1 bardak zeytinyağı
2 yemek kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı süt
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 adet yumurtanın sarısı
200 gram un
1 tatlı kaşığı çörek otu

Margarin ile zeytinyağını, şekerini ve tuzu iyice karıştırın. Sütü ilave edin. Kabartma tozunu atın. Unu yavaş yavaş karıştırın. Yumuşak bir hamur yapın. Hamurdan ufak parçalar koparın. Elinizle şekillendirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Çörek otuyla süsleyin. 170 derecedeki fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.

